

**合食 おいしい減塩シリーズ売上 No1 の「くんさき」
減塩率を 30%から 35%にリニューアル！
10月3日より発売開始**

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、塩分を抑えながらも素材本来の味を楽しめるよう独自の製法で塩分カットした『おいしい減塩』シリーズの「くんさき」をリニューアルし、2022年10月3日より全国で発売いたします。

●背景

日常的な健康管理意識が高まっているなか、「減塩」は健康維持の手段のひとつとして注目されています。当社のおいしい減塩シリーズも、2016年の発売以降着実に販売を伸ばしています。また、このシリーズでは、減塩率をさらに上げる改良を進めております。今回、シリーズの中で売上 No.1 の“くんさき”について、減塩率を上げるなどのリニューアルを行うことで、おいしい減塩シリーズのさらなる認知拡大と満足度向上を目指します。

●商品特徴

お酒のおつまみやおやつの定番商品です。桜チップで燻製をかけ、香り豊かに仕上げた“くんさき”です。北海道の自社工場で作っています。2018年に「第4回 JSH 減塩食品アワード金賞」、2022年6月に「JSH 減塩推進10年アワード」を受賞しました。

●リニューアルのポイント ～おいしさそのままさらに減塩～

100g当たりの食塩相当量を3.6gから2.9gに減量し、減塩率も従来の30%から35%にしました(日本食品標準成分表2020「いか加工品・くん製」対比)。

また、調味液の配合を見直し、塩分を徹底的にカット。塩分を減らした分の物足りなさはコク味調味料で補うことで、塩分を減らしてもおいしさそのままを実現しています。



<おいしい減塩シリーズ>

“おいしい減塩”シリーズは、当社独自の製法により、おいしさと減塩を両立させた、からだにやさしい商品です。これまでに、「さきいか」「焼き子持ちししゃも」「鮭フレーク」「いかの姿あげ」などを開発し販売しております。塩分を抑えながらも、素材本来の味を楽しめるよう独自の製法で塩分をカットしました。日頃から塩分を気にされている方におすすめの減塩商品です。

日本高血圧学会減塩・栄養委員会の減塩食品リスト(食塩含有量の少ない食品の紹介)に掲載されており、減塩化の推進、健康増進に貢献するため、おいしい減塩商品の開発に取り組んでいます。(2022年4月現在、当社の同シリーズの16商品が紹介されています)

※日本高血圧学会(JSH)とは、高血圧を中心とする研究、啓蒙活動、学術集会の開催、ガイドライン策定、特別正会員(FJSH)育成等を通じて、国民の健康増進を図る特定非営利活動法人です。

発売日	商品名	規格	参考価格 (税込)	JANコード
10月3日	おいしい減塩 くんさき	46g	300円	4901540417340

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号